44e Année. — N° 3 16 Janvier 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — A propos de l'Anthracnose ; — Question de regreffage ; — Sur de nouveaux anciens porte-greffes ; — Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier ; — Nécrologie..... 57

Louis Rives..... Sur une cause de dessiccation d'hybrides fort connue... 63

Y. Lamau..... Un carburant national et agricole..... 64

René Lafon..... Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite)..... 66

Pierre Larue..... En Catalogne. Provisions de potasse..... 69

N°..... Les sarments et l'alcool industriel..... 71

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le Concours général agricole de Paris, en 1927. — Pour la défense du vignoble agricole. — Exposition internationale de Montpellier..... 72

Bibliographie..... Les problèmes agricoles traités par des Ingénieurs agronomes. — L'Hybridation méthodique de la vigne, par M. François Baco. — Quatrième propos de paysan, par Jean-Pierre. 74

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

A propos de l'Anthracnose

Les caractères de l'Anthracnose vraie que nous avons donnés dans notre précédente Chronique sont bien représentés sur la planche en couleur qui n'a pu paraître que dans le dernier n° du Journal.

Les dégâts sur les raisins sont très graves. Tous les grains tachés se fendent, se dessèchent et tombent. Sur les feuilles et les rameaux, ils sont souvent beaucoup plus importants que la planche ne l'indique. Qu'on multiplie autant qu'on le voudra le nombre des taches des feuilles et des chancres des sarments, on trouvera toujours des cas exceptionnels correspondant à ce que l'on a pu imaginer.

Je ne sais si l'Anthracnose, qui est une maladie de l'Europe-Asie, est spontanée en Amérique, ou si c'est un cadeau que nous lui avons fait en échange de toutes les autres maladies qu'elle nous a envoyées. Ce qui est certain, c'est que beaucoup de vignes Américaines utilisées non seulement comme producteurs directs, mais

encore exclusivement comme porte-greffe en subissent des dommages importants.

En voici un exemple qui nous est fourni par un de nos lecteurs du centre de la France.

« Abonné de votre journal, je prends la liberté de venir vous demander un avis.

Je possède des pieds-mères de Riparia×Rupestris qui sont généralement attaqués, cette année, surtout, par l'Anthracnose. Les pépinières n'ont pas été épargnées n'ont plus.

J'avais conçu le projet de les traiter les uns et les autres au sulfate de fer; les pieds-mères par un simple badigeonnage, comme les vignes à vin, un peu avant le départ de la végétation; les pépinières préventivement, par simple immersion des paquets de bouture, au moment de la plantation, dans une comporte contenant la solution, avec un dosage réduit.

Pensez-vous que ce projet peut être ainsi mis à exécution, sans aucun danger? N'y a-t-il pas risque de brûler les jeunes bourgeons, généralement gros comme des grains de blé? L'émission des racines peut-elle être défavorablement influencée?

Je vous serais très obligé si vous vouliez me faire connaitre ce que vous pensez de mon projet et, le cas échéant, les modifications que vous jugeriez utile d'y apporter, ou bien, m'indiquer tout autre moyen qui vous paraîtrait mieux approprié ».

T.

Il convient que les sarments américains ne portent pas de chancres. Car, par eux, divers parasites ou semi-parasites pourraient pénétrer dans le bois et le faire pourrir. Mais ces chancres eux-mêmes, s'ils ne se cicatrisent pas, ne s'accroitront pas en surface, le champignon de l'Anthracnose ne paraissant pas vivre sur les écorces des sarments de deux ans.

L'immersion préalable des boutures-sujets dans l'une des solutions de sulfate de fer de 25 à 35 o/o qui ont été indiquées précédemment ne peut que donner de bons résultats. L'opération est d'une exécution rapide : on plonge les boutures dans la solution et on les en retire aussitôt.

Sur les vignes en plein champ, le badigeonnage ou la pulvérisation ne nuit pas aux bourgeons; il n'y a pas de raison pour qu'il en soit autrement pour des boutures. Rien à craindre non plus pour l'émission des racines, la solution n'ayant pas le temps de pénétrer dans les vaisseaux par la section inférieure ; si on a des doutes, laisser au-dessous de l'œil d'en bas un talon d'un centimètre de longueur.

Mais ces précautions ne mettront pas la pépinière à l'abri de la

maladie ; car, on l'a déjà vu, les germes ne se trouvent pas tous sur les sarments, il peut en venir d'ailleurs ; et alors ce qu'il y a de mieux à faire c'est de sulfater les jeunes pousses, dès leur apparition, avec une bouillie bordelaise à 1 o/o et aussi neutre que possible, la bouillie acide ou alcaline pouvant produire quelques brûlures, qui du reste sont sans gravité. Traitements répétés assez fréquemment tant que la saison reste humide.

Sulfater des américains purs cela choque un peu. Mais qu'importe si on doit en tirer — et c'est le cas ici — de grands avantages.

Question de regreffage

Nous avons reçu les trois communications suivantes, qui résolvent heureusement une question posée par un de nos lecteurs.

« Pour répondre à votre demande au sujet du regreffage des greffes qui ont manqué à la reprise de cette année, vous pouvez dire à votre correspondant qu'il peut regreffer en toute confiance tous les pieds qui ont formé un *bourrelet* à fleur de terre. Voici dix ans que je pratique ce regreffage avec le même succès que si les pieds n'avaient jamais été greffés. Mais il est bon de les déchausser un mois ou deux avant le greffage et de leur mettre un peu d'engrais pour leur donner un peu plus de vigueur ».

F.-Commerçon (Gard).

* * *

« En réponse à la demande de votre abonné B. du Vaucluse, je me fais fort que s'il regreffe dans de bonnes conditions au printemps prochain, les sujets sur lesquels il existe le bourrelet de soudure bien vivant, il aura une aussi bonne reprise et peut-être meilleure que si c'était pour la première fois.

Ces dits sujets ne sont pas épuisés du tout ; ils ne le sont pas plus que s'ils avaient dû nourrir un greffon, au contraire. Les racines ou radicelles qui dorment s'éveilleront sûrement quand un greffon demandera à vivre sur le sujet endormi ».

A. Vidal (Aude).

* * *

« J'ai lu dans le n° 51 du *Progrès Agricole* du 19 courant qu'un de vos correspondant, M. *B* (*Vaucluse*) vous demandait des renseignements pour un regreffage.

C'est après expérience, car je m'intéresse beaucoup à la viticulture depuis mon bas-âge, vous le savez, et parce que vous daignez accepter les observations de vos lecteurs à ce sujet, que je vous engage à le conseiller de regreffer, et voici dans quelles conditions.

Au commencement de la végétation, en mars, couper au-dessous de la boule de sève, si la plaie faite au sécateur est blanche et non fendue et à fleur de terre, on peut regreffer directement avec le greffon de l'année.

Si au contraire la taille du sécateur est noirâtre, l'on doit couper jusqu'à ce quelle soit blanche voire jusqu'aux ras des racines, et l'on y greffe un plant greffé. De ce fait, l'américain soude très bien sur l'américain et la soudure du plant greffé que l'on y adapte se trouve à fleur de terre. En opérant ainsi le soudé-greffé devient plus beau qu'en le plantant avec ses racines.

J'ai fait des millions de greffes et à forfait dont un grand nombre de propriétaires d'Agde pourraient vous donner la preuve de mes résultats. Votre correspondant réussira très bien s'il procède comme je vous l'indique, mais à condition qu'il fasse cette opération au commencement de mars et avec des greffeurs compétents, car il y a greffer et savoir greffer ».

A. Challier.

Mais voici une note discordante.

« Suivant les données du Professeur Ravaz, et après avoir constaté si les porte-greffes étaient vivants avec une solution de teinture d'iode à 1 o/o, j'ai expérimenté, en avril 1926, le regreffage avec des Aramons, Picpouls, Bouschets, 4499 Seibel, sur des Rupestris-Monticola de 2 ans, déjà greffés en 1925 sans succès et n'ayant pas fait de repousse.

La réussite a été de 30 o/o, mais la pousse des greffons est malingre.

Je crains qu'elle périclite vu le peu de vitalité du porte-greffe.

A mon avis, c'est du temps de perdu d'insister ; au lieu de regreffer des sujets douteux sans repousse, il est préférable de les arracher et de les remplacer par un bon raciné. Quant aux porte-greffes repris avec des repousses, ils ont réussi dans la proportion de 80 o/o ».

Raymond Commes,
Vice-Président
de la Société Centrale d'Agriculture
du Gard.

L'addition d'un engrais actif, nitrate notamment, au moment du déchaussage, et au moins trois semaines avant le greffage, ne peut que favoriser le développement du sujet et par suite de la greffe réussie.

Il semble tout de même que la réussite des regreffages exécutés dans les conditions précédemment indiquées peut être satisfaisante. Ce qui paraît aussi très probable, c'est le développement ralenti de ces greffes, au moins dans l'année du greffage, les racines n'étant pas restées un an inactives pour rien. Et c'est ici qu'une fumure active, nitrate de soude, de chaux, de potasse pourrait intervenir utilement, à condition d'être appliquée de bonne heure, au moins quinze jours à trois semaines avant le greffage.

Sur de nouveaux anciens porte-greffes

Nous recevons de M. Prosper Gervais l'intéressante note qui suit :

Le dernier numéro du *Progrès* me fournit l'occasion de vous écrire, et je ne résiste pas au désir que j'en éprouve : Vous y parlez, pages 10 et 11, de certains porte-greffes auxquels je me suis autrefois vivement intéressé : 150-15 notamment. Je suis, je crois, le premier ou un des premiers qui ait appelé sur lui l'attention. Mon vieil ami Malègue m'avait envoyé 150-13 et 150-15, vers l'année 1900, avec tout un lot de ses porte-greffes préférés. C'étaient, par exemple : les Berlandieri nos 21 ; — 28 ; — 112 ; — ses 48-1 ; 48-14 ; 48-18 (Berlandieri × Riparia-Rupestris Gigantesques) ; — 150-15 greffé en Aramon, en Carignan et en Ugni blanc m'avait donné toute satisfaction, et je n'avais pas hésité à le multiplier. C'est un porte-greffe qui gagnerait à être mieux connu et plus répandu. Il est cependant, comme résistance au calcaire, bien inférieure à 41 B et à 333.

Vous parlez également du 216-3 de Castel : c'est un Solonis-Riparia × Rupestris du Lot, hybride, si mes souvenirs me servent bien, des 1615 de Couderc par Rupestris du Lot. — 216-3 portait, chez moi, à Lattes, de très belles greffes d'Aramon. Castel me l'avait envoyé, dès le début, avec ses Solonis × Rupestris du Lot nos 227-1 et 228-1. Je les appréciais beaucoup ; et j'ai écrit d'eux quelque part que ce sont des Rupestris du Lot *améliorés*. Je conserve cette opinion. Fructification aussi abondante de l'Aramon qu'avec le Rupestris du Lot, mais sans coulure et sans aucun allongement, sans aucune déformation de la grappe. Vous les avez — les 227-1 et les 228-1 dans vos champs d'expériences de l'Ecole, et je ne sais si vos observations concordent avec les miennes.

Combien, à mon avis, il serait intéressant de reprendre aujourd'hui ces collections de Castel et de Malègue qui renfermaient de si belles choses, délaissées, dédaignées ou oubliées. Le procès des porte-greffes gagnerait à être repris ; vous penserez sans doute, avec moi, que quelques corrections s'imposeraient.

Dans la collection Millardet aussi, que de cépages méritants à exhumer ! Je ne m'explique pas, par exemple, comment son 202-4 (Solonis × Cordifolia Rupestris) n'a pas été mieux apprécié et plus développé.

Dans les terres humides l'hiver, sèches en été (Boulbènes battantes), il faisait merveille. C'est un regret aussi de voir délaissés ces beaux hybrides de Berlandieri que je vous ai vus à Marsville : les 18-49 et 18-50, les 19-52 et 19-62 ; ce dernier égal parfois à 41 B et à 333.

Grand dommage également que les deux Castel (7501 et 7605) (Berlandieri × Riparia) soient ignorés, ou tombés dans l'oubli. Il faudrait que quelques hommes jeunes, bien doués et passionnés de viticulture, reprissent tout cela. Il y a encore beaucoup à glaner et à recueillir. C'est le lot des vieillards de rabâcher le passé et de s'y cramponner sans cesse ; vous voyez que je ne m'en fais pas faute. Excusez-moi d'avoir remué ces cendres mal éteintes, et croyez-moi, etc.

Prosper Gervais.

La plupart des nos cités par M. Prosper Gervais sont toujours en observation ; et quelques-uns d'entre eux se comportent très bien. Mais il ne suffit pas qu'un porte-greffe soit égal ou supérieur à d'autres très répandus pour qu'il se substitue à eux. Ces derniers ont pour eux qu'ils sont déjà bien connus du public, qui sait où il va en les employant, qui ne risque rien avec eux. Et quant aux pépiniéristes, ils multiplient ce qui se vend, c'est-à-dire ce qui est connu, et qui donne en somme des résultats satisfaisants.

Nous publierons du reste prochainement les résultats comparés obtenus dans les champs d'expériences avec les porte-greffes nouveaux.

Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

M. Pierre Grassé, préparateur à l'Ecole Nationale d'Agriculture et chargé de cours de Zoologie à la Faculté des Sciences de Montpellier, vient de soutenir magistralement en Sorbonne sa thèse de Doctorat « *Contribution à l'étude des flagellés parasites* ».

Le Jury a décerné à son auteur la mention très honorable et ses félicitations.

Qu'il nous soit permis à notre tour de féliciter ici notre jeune collaborateur et ami.

Nécrologie

M. Charmont père. — Nous venons d'apprendre avec peine la mort d'une des personnalités la plus remarquable du monde viticole, M. Charmont père, Commandeur du Mérite Agricole, le distingué viticulteur qui a rendu de si grands services au pays tout entier au moment de la crise phylloxérique, est décédé le 31 décembre dernier, à l'âge de 81 ans, après une courte maladie.

Toujours amoureux du progrès sous toutes ses formes, il avait su s'adapter à toutes les méthodes nouvelles, réunir des collections de vignes merveilleuses et en faire profiter avec succès tous ceux qui l'ont approché.

Il joignait à un jugement excessivement sain, de grandes qualités de cœur qui le font regretter non seulement de ses nombreux amis, mais de tout son personnel.

Nous présentons à tous les siens nos vives et sincères condoléances.

L. Ravaz.

SUR UNE CAUSE

DE DESSICCATION D'HYBRIDES FORT CONNUE

Les phénomènes de dessiccation présentés par différents hybrides ont des causes diverses et complexes. Certains sont dus à un manque d'affinité entre greffon et sujet (Seibel 1020 et 2003 greffés sur Rupestris), d'autres, à un déséquilibre entre la productivité trop grande et la vigueur insuffisante (Seibel 5412 et Malègue 829-6, greffés sur des porte-greffes trop faibles).

Je me suis particulièrement occupé de ces phénomènes de dessiccation dans un ouvrage récent et j'ai montré qu'il ne fallait par ramener tous ces phénomènes à la production anormale de thylles dans les vaisseaux ligneux du greffon, au niveau du bourrelet.

La dessiccation des Seibel *5437* et *5450*, cépages si intéressants pour leur productivité et le pouvoir teinturier de leurs vins, trouve son explication, dans une cause bien connue.

Ces deux cépages, très souvent, rougissent prématurément (fin août, début de septembre), puis se dessèchent plus ou moins. Ce sont des conditions défavorables à une bonne maturation des raisins et défavorables aussi à l'accumulation dans le corps de la souche, de matières de réserve indispensables à la bonne végétation de l'année suivante. Ce rougissement prématuré des Seibel 5437 et 5450, avec dessiccation dans la suite, je l'ai observé depuis trois ans, un peu dans toutes les régions.

Je l'ai constaté sur des souches chargées, comme aussi sur des souches ne portant aucune récolte par suite de la coulure.

J'avais organisé en 1926, à Monlon, contre ce rougissement prématuré, des essais d'engrais potassiques. Le sulfate de potasse et le chlorure de potassium, à la dose de 300 kilos à l'hectare, n'ont donné aucun résultat.

Ils ne pouvaient donner grand'chose car ce rougissement prématuré est dû (j'ai pu m'en rendre compte cette année) à une invasion tardive et généralisée de mildiou. Il correspond au mildiou en mosaïque de beaucoup de Vinifera et de vignes américaines.

Au lieu de se traduire par des taches en mosaïque, ce mildiou tardif, d'arrière-saison, ce mildiou de fin août, se traduit par du rougissement de la feuille d'abord, par de la dessiccation ensuite. Ce rougissement est généralisé à cause de l'abondance des germes à cette époque, et du grand nombre de points de contamination sur les feuilles.

Un sulfatage tardif, fait au début d'août, du 5437 et du 5450, permettra très probablement d'éviter le rougissement de ces cépages, et autorisera leur culture dans les départements méridionaux où j'avais craint qu'ils ne soient utilisables.

La dessiccation partielle, et généralement peu grave d'ailleurs, du Baco 22 A, dont quelques feuilles, à l'arrière-saison, ont une partie du limbe qui noircit, se recourbe et se dessèche, est due aussi à cette forme de mildiou tardif du mois d'août. On a quelquefois invoqué le *Botrytis Cinerea* pour expliquer cette dessiccation particulière du Baco 22 A, mais c'est le mildiou qui me paraît être responsable.

Sur les Seibel 4986, 5455, et beaucoup d'autres numéros blancs ou non

teinturiers ce mildiou tardif produit des lésions identiques à celles que provoque la sécheresse, le grillage. On observe sous son action la dessiccation des bords du limbe de la feuille et des parties du limbe comprises entre les nervures, les bords des nervures demeurant verts.

Un sulfatage d'arrière-saison, celui que l'on fait pour les viniferas juste avant le 15 août, préservera les hybrides de beaucoup de cas de prétendue thyllose.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture à l'Institut agricole de la Faculté des Sciences de Toulouse.

UN CARBURANT NATIONAL ET AGRICOLE

La remarquable souplesse des moteurs à explosion actuels dont la construction atteint un très haut degré de perfection permet de les utiliser dans d'excellentes conditions comme propulseurs de tous les genres de véhicules.

Grâce à ces moteurs la traction routière ainsi que la motoculture se développeraient considérablement si le prix de leur combustible usuel : l'essence, n'était pas devenu prohibitif dans de trop nombreuses circonstances.

Les essais d'alimentation des moteurs à explosion avec un carburant plus économique que l'essence, tel que les huiles combustibles, n'ont pas donné complète et durable satisfaction.

Seuls les moteurs à combustion lente utilisent vraiment bien les huiles combustibles ; ils ont malheureusement le défaut d'être d'un poids élevé à l'unité de puissance, on doit donc les sceller au sol et non les installer sur des véhicules.

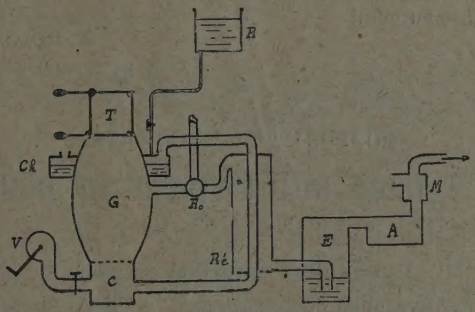
Les Pouvoirs Publics encouragent la recherche d'un combustible d'origine française pouvant se substituer simplement à l'essence. On ne saurait trop attirer l'attention des intéressés sur les travaux effectués dans ce but.

Une solution séduisante consiste à alimenter les moteurs à explosion avec du gaz obtenu dans un gazogène léger, peu encombrant et facile à conduire. De récents essais ont confirmé l'importance des résultats acquis dans cette voie. D'ailleurs les constructeurs de gazogènes n'hésitent plus à entreprendre de longues randonnées de propagande commerciale pour écouler des appareils qu'ils construisent déjà en série.

Les gazogènes destinés aux véhicules sont analogues à ceux utilisés dans l'industrie.

La partie essentielle de ces appareils est un générateur G alimenté périodiquement en combustible à l'aide d'une trémie de remplissage T. La base du générateur s'épanouit pour constituer un cendrier clos C où débouchent deux conduites d'introduction d'air : l'une reçoit l'air que peut lui envoyer un ventilateur V, elle n'est utilisée qu'au moment de l'allumage du générateur ; l'autre conduite amène constamment de l'air qui

s'est chargé de vapeur d'eau en traversant une chaudière *Ch* disposée autour du générateur et chauffée par celui-ci. Le niveau de l'eau dans la chaudière est maintenu constant par un réservoir d'eau R.



Le passage de l'air chargé de vapeur d'eau sur le charbon incandescent donne naissance à de multiples réactions chimiques, les unes sont exothermiques, les autres endothermiques. Finalement il y a dans le générateur entretien d'une combustion lente et production d'un gaz appelé gaz pauvre constitué principalement par de l'Azote inerte et par un mélange de deux gaz combustibles : l'Oxyde de carbone et l'Hydrogène.

Le gaz pauvre obtenu sort du générateur par une canalisation latérale qui aboutit à un robinet à trois voies Ro. Celui-ci permet au moment de l'allumage d'évacuer les fumées directement dans l'atmosphère et ensuite dès que la qualité du gaz s'améliore de l'envoyer dans la série des appareils suivants : un récupérateur, un épurateur, un asséche ur et un mélangeur.

Le gaz traverse d'abord le récupérateur Ré où il se refroidit en réchauffant d'autre part l'air qui dans la chaudière s'achemine vers le cendrier; de là il va barboter dans un liquide que contient l'épurateur E et dans lequel il se débarrasse de ses goudrons ; puis l'asséche ur A enlève au gaz son humidité et enfin dans le mélangeur M une addition convenable d'air transforme le gaz en un mélange tonnant utilisable dans un moteur à explosion.

L'appareil ne fonctionne bien qu'avec certains combustibles: l'anthracite et le charbon de bois donnent d'excellents résultats.

Pour substituer le bois au charbon, il faut employer des gazogènes spéciaux dont le générateur est à tirage. renversé, de plus la chaudière peut être supprimée. Dans ces gazogènes l'air entre latéralement dans le générateur auprès d'une zone de combustion active tandis que le gaz sort par une conduite dont l'origine se trouve dans le cendrier. Cette disposition, qui oblige le gaz à traverser la zone incandescente du générateur, assure la dissociation des goudrons et permet même de simplifier les appareils épurateurs.

Les gazogènes à tirage renversé fonctionnant au bois ou au charbon de bois paraissent les plus intéressants pour l'agriculture. On peut penser qu'ils seront avant peu très répandus à moins qu'une autre façon d'alimenter les moteurs à explosion, plus intéressante encore, ne soit prochainement mise au point.

Y. Lamau,
Chef de travaux de Génie rural.

MODIFICATIONS A APPORTER

AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

Taille à deux lattes sans coursons

Dans ses beaux vignobles des « *Borderies* », à Chérac et St-Laurent-de-Cognac, M. E. Cocuaud pratique une taille genre Guyot double, sans coursons (Fig. 28-29-30).

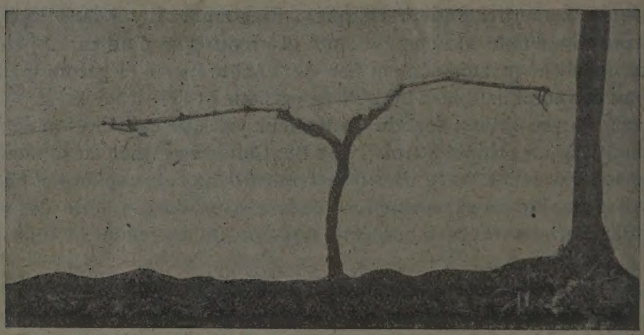


Fig. 28.

TAILLE GUYOT DOUBLE SANS COURSONS (E. Cocuaud)

Etablissement des bras (5e année) : lattes prises en dessous des bras ; onglet aux plaies terminales.

Le tronc est établi en 4 ou 5 ans, et les deux bras placés un peu au-dessous du 1er fil de fer s'allongeant horizontalement, les « lattes » étant toujours prises *en dessous ou par côté*. On ne conserve de coursons que pour le rajeunissement des bras.

M. E. Cocuaud nous a montré des ceps centenaires conduits à la taille en gobelet à longs bras où les plaies de taille avaient toujours été faites du même côté. Il applique cette méthode dans son vignoble et conserve des onglets à toutes les *plaies « terminales »*.

---

(1) Voir p. 592, 2e semestre 1926.

Cette taille ne diffère du système Guyot-Poussard double, que par l'absence de coursons. Elle est pratiquée avec succès dans les sols profonds et fertiles de la « Perruche » et de la « Gite » qui, bien cultivés et bien fumés, assurent le développement des bois de remplacement, à la base des pattes, pour l'année suivante.

Fig. 29.

TAILLE GUYOT DOUBLE SANS COURSONS (E. COCUAUD)
12e année — avant la taille.

Fig. 30.

TAILLE GUYOT DOUBLE SANS COURSONS
12e année — après la taille.

Pratique de la taille et ravalements

Nous allons étudier successivement :

1° Comment il y a lieu de modifier la taille lorsque les gelées ou les accidents dus aux attelages, au vent, au palissage et à toutes autres causes, détruisent les sarments qui, placés sur les coursons, devaient fournir les bois de taille de l'année suivante ;

2° Indiquer la méthode qui nous semble la meilleure pour l'exécution des coupes, qu'il s'agisse de taille annuelle ou de ravalements ;

3° Les ravalements des bras ;

4° Les ravalements de la souche.

Nous prions le lecteur de se référer constamment aux dessins qui accompagnent le texte et que, pour plus de clarté, nous avons multiplié.

Modifications de la taille
lorsque les coursons ont été partiellement ou totalement détruits par la gelée ou les accidents de culture

1er cas. — *Les deux sarments du courson sont détruits (Taille Guyot-Poussard double).*

Ne conserver qu'une latte sans courson. Prendre comme latte le sarment placé à la base de l'ancienne latte située en dessous, en le coudant à la longueur d'un courson, au moment de la taille (Fig. 31). La flexion doit être très accentuée en A, afin de favoriser le développement yeux des Y^1 et Y^2, qui fourniront la taille de l'année suivante.

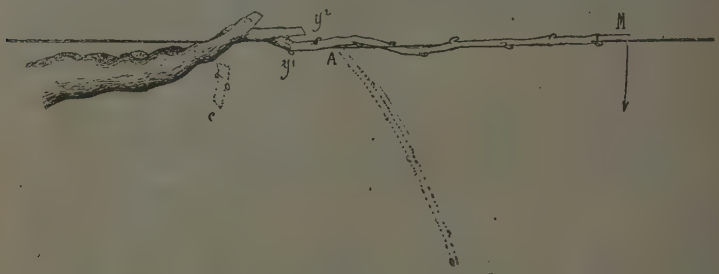


Fig. 31.

Lorsque le courson C est détruit, couder la latte en A, à la longueur d'un courson, afin de favoriser le développement des yeux y^1 et y^2.

Pour couder cette latte avec rapidité et sans la casser, procéder de la façon suivante :

Placer l'index de la main gauche en A, au-dessous du sarment, saisir l'extrémité de la latte de la main droite en M et faisant point d'appui en A, la couder d'une façon très accentuée.

2me cas. — *Le courson de l'année précédente ne porte qu'un seul sarment, celui du dessous, qui devrait donner le courson de l'année (Taille Guyot-Poussard double).*

a) Ne pas conserver de courson et prendre comme latte le sarment du courson (fig. 31).

b) Conserver ce sarment comme courson et prendre comme latte un sarment de l'ancienne latte (cas très fréquent dans la taille Guyot ordinaire, simple ou double).

3me cas — *Les sarments situés en dessous des coursons et en dessous des lattes n'ont pas poussé ou sont détruits :*

Le vigneron se trouve dans l'obligation d'utiliser comme coursons ou comme lattes, des sarments situés en dessus, ceux placés en dessous étant détruits. Dans ce cas, la circulation de la sève étant déviée (elle va passer du dessous du bras, en dessus) et la plaie allant être faite en dessous, il est indispensable, pour que la sève circule dans les meilleures

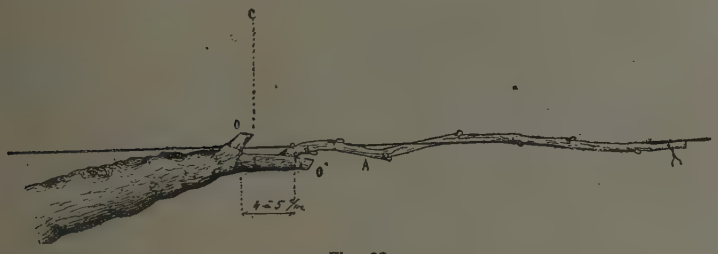


Fig. 32.

Cas où le tailleur se trouve dans l'obligation d'utiliser un sarment placé *en dessus*.
C, emplacement du courson détruit.
A, point où la latte est coudée à la longueur d'un courson.
O, O', onglets conservés en taillant et supprimés l'année suivante.
Un espace de 4 à 5 centimètres est conservé entre la base de la latte de l'année et l'extrémité du bras.

conditions, — pour qu'il n'y ait pas « étranglement », — que l'espace compris entre les deux plaies O et O' soit de 4 à 5 centimètres environ (fig. 32) :

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

EN CATALOGNE

PROVISIONS DE POTASSE

Le Congrès géologique international s'est tenu cette année en Espagne. Il a été l'occasion d'une excursion au bassin potassique de Catalogne.

Comme le bassin d'Alsace, il est d'âge oligocène (tertiaire moyen). L'épaisseur des sels y atteint deux mille mètres, mais ce sont surtout des sels sodiques.

Les 330 kilomètres carrés du bassin catalan sont jalonnés par les localités d'Isona, Balaguer, Tarrega, Igualada, Manressa, Vich et Berga.

De même que le bassin de Mulhouse est enfoncé entre les collines prévosgiennes et la Forêt-Noire, le bassin de Suria, localité centrale, s'étend de l'Est à l'Ouest entre la chaîne Monserrat flanquant la chaîne côtière catalane au Sud et les Pyrénées au Nord et occupant le bassin moyen du Llobregat dans la région où conflue le Rio Cardover.

En superficie le sol est constitué comme en Alsace par des marnes bigarrées plus ou moins feuilletées de l'étage sannoisien riche en gypse sur notre territoire.

Près de Cardona, les couches de sels sont relevées jusqu'à la surface, mais on est plus sûr de pouvoir exploiter par puits une puissance potassique de soixante dix mètres d'épaisseur ! j'écris ce nombre en lettres.

Sur cette épaisseur alternent des sylvines et carnallites dosant 7 à 34 pour cent de potasse.

La sylvine est constituée par du chlorure de potassium très hydraté, la carnallite par un chlorure double de potasse et de magnésie.

La potasse se trouve donc à l'état de chlorure seulement comme en Alsace et non partiellement à l'état de sulfate comme dans la kaïnite allemande.

C'est regrettable pour la viticulture et la culture du tabac à fumer.

La profondeur de la couche de sels potassiques entre Suria et Balsareny au centre du bassin varie entre 200 et 800 mètres.

Le principal explorateur de ce gisement, M. A. Marin, admet une provision de 268 millions de tonnes pour la seule zone centrale occupant 67 kilomètres carrés.

* * *

Encadrés entre l'Alsace et la Catalogne, nous sommes donc assurés de ne pas manquer de potasse.

On dit seulement que les transports sont difficiles en Catalogne. Des avions viendront-ils semer directement les engrais dans nos champs sous-pyrénéens ?

Nous profitons de l'occasion pour expliquer un phénomène qui a paru extraordinaire : celui de la hausse des prix de la potasse française en même temps que se relevait le franc.

Signalons en passant que le vin suivait le même mouvement, mais c'était par suite de sa rareté.

Quant à la potasse, un important intermédiaire rencontré en France continentale nous expliqua que les prix de l'intérieur laissent les mines d'Alsace en perte.

L'Alsace faisait payer cette perte par l'étranger.. à l'inverse des fameuses primes d'exportation qui ruinaient l'Allemagne avant la guerre. La hausse du franc ayant diminué le débouché et le bénéfice extérieur, il a donc fallu le faire payer par l'intérieur.

Il arrive aussi que les consommateurs de la ville s'étonnent que le prix de la viande augmente quand il y a beaucoup de foin. On leur répond de même : l'abondance du foin fait que les agriculteurs gardent leurs animaux et ne les vendent pas... Mais quand le foin manque la viande est parfois encore plus chère, sans doute exporte-t-on davantage.

Pour en revenir à la potasse, il est probable que les propriétaires des gisements s'entendront avec leurs coucurrents européens.

Un économiste allemand donnait récemment l'entente internationale des potasses comme un exemple de ce que peuvent faire les partisans de la paix.

Nous pouvons donc présumer que la cigogne d'Alsace est devenue une colombe qui viendra bientôt se poser sur les oliviers de la Catalogne.

Pierre LARUE
Docteur de l'Université,
Ingénieur Agronome à Gurgy-sur-Yonne.

LES SARMENTS ET L'ALCOOL INDUSTRIEL

Concours d'appareils à ramasser et à comprimer les sarments

Le Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers a eu l'initiative de faire résoudre la question de l'alcool carburant. C'est grâce à ses efforts directs et indirects et à son active propogande que l'utilisation technique de l'alcool absolu ou en mélange avec l'essence est pratiquement acquise pour les moteurs à explosion. Seule, la production trop inférieure limite l'emploi de l'alcool moteur, qui ne pourra réellement s'étendre que le jour ou l'industrie intensifiera par des alcoogènes divers les quantités en circulation.

Les recherches scientifiques en cours permettent d'espérer que l'on trouvera dans les sarments de vignes, par leur saccharification, un des éléments de la production de l'alcool industriel. Si les données acquises se confirment et si l'évaluation de 8 o/o d'alcool par poids de sarments était industriellement réalisée, c'est une énorme quantité d'alcool qui pourrait être retirée d'une matière presque entièrement perdue actuellement. A raison de 4 tonnes (état frais) ou 1 5 tonne (état sec) par hectare, le total et poids des sarments du vignoble français ou Algérien, pour 2 millions d'hectares, représenterait au moins 7 millions de tonnes (frais) ou 2 millions de tonnes (secs) qui, *théoriquement* et au maximum, pourrait donner, après saccharification, 1 million 500 mille hectolitres d'alcool pur dont 1 million (le tiers de la production actuelle de l'alcool industriel) entrerait dans les possibilités de prévision de production.

Mais, les sarments, une fois carbonisés peuvent être utilisés pour les moteurs à gazogène, la fabrication des pâtes à papier pour cartonnage, l'extraction de l'acide tartrique avant toutes ces opérations ; ce sont encore là des prévisions d'avenir non sans intérêt pour les viticulteurs.

L'utilisation des sarments pour ces divers emplois se heurte toujours à la même difficulté de prix de revient de ramassage et d'expédition.

Cette difficulté ne doit pas être insurmontable, et les succès obtenus dans l'extraction de l'huile de pépins de raisins, aujourd'hui dans une voie si prospère et si inespérée, sont un encouragement positif pour la résolution pratique de la question du ramassage des sarments et de leur expédition, sous le plus faible volume et le plus fort poids, dans les centres usiniers où ils seraient traités industriellement.

Il faudrait pour arriver à ce résultat que les constructeurs de machines agricoles mettent à la dispositions des viticulteurs des ramasseuses de sarments et des presses spéciales pour les comprimer sous le plus faible volume. Les tentatives déjà faites pour les premières de ces machines font bien augu-

rer de la possibilité de leur mise au point. Dans le vignoble, au moment de la taille, ce qui ne serait pas un gros surcroit de main-d'œuvre, les sarments pourraient être coupés en deux, un premier coup de sécateur au milieu du sarment un deuxième coup de sécateur pour la taille définitive ou pour raser le rameau à son insertion ou l'enlever avec le vieux bois à supprimer. Les ramasseuses de sarments, trainées par un seul animal, devraient, comme pour les rateaux à cheval, être relevées pour déposer les tas dans les interlignes d'où ils seraient portés aux presses.

Il n'est pas douteux que les organisations syndicales ou coopératives, comme celles de distillation ou de vinification s'imposeront pour la récolte et l'expédition des bois. L'utilisation industrielle et sa spécialisation en coopérative, doit être précédée par cette mise au point primordiale du ramassage économique des sarments.

C'est pour cela que le Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers prend l'initiative d'organiser, pour la campagne 1927-1928 entre les constructeurs de machines agricoles, un concours de machines destinées à ramasser les sarments dans les vignes et de presses pour les comprimer sous le plus faible volume. Des encouragements et des récompenses sont assurés de la part des organismes et des sociétés officiels que cette importante question a intéressé au plus haut point.

La date et le lieu du Concours ainsi que les détails relatifs à son organisation et aux récompenses accordées seront indiqués ultérieurement.

N°.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Concours général agricole de Paris, en 1927. — Le Concours général agricole aura lieu à Paris, au Parc des Expositions de la Ville de Paris (porte de Versailles), du lundi 14 au dimanche 20 mars 1927.

Ce concours comprendra les animaux reproducteurs et gras des espèces bovine, ovine et porcine, les animaux reproducteurs de l'espèce caprine, les volailles grasses, les produits de laiterie, les produits agricoles et horticoles, les vins, cidres, poirés, eaux-de-vie.

Un concours laitier sera annexé au concours général.

Le programme du Concours général agricole sera tenu à la disposition des intéressés au ministère de l'Agriculture et dans les préfectures à partir du 15 décembre courant.

Vœux de l'Union Centrale Agricole de la Haute-Garonne. — *Pour la défense du vignoble agricole.* — Considérant que le Parlement a bien légiféré en établissant une taxe à la production, c'est-à-dire, seulement à la première vente et à l'importation visant les engrais, substitution avantageuse pour le Trésor et la culture qui permet seule la libre circulation des marchandises, intéressant directement l'accroissement de la production agricole ;

Considérant que la nouvelle taxe de substitution frappant à l'origine, rien ne peut lui échapper, tout en facilitant la diffusion des engrais dans nos campagnes au grand avantage des agriculteurs ;

Considérant que la loi 4 avril 1926, dans son texte nettement limitatif aux

engrais, a omis de faire bénéficier du même remis les produits de première nécessité indispensables à la défense du vignoble, comme le soufre, le sulfate de cuivre, etc.

Nous demandons que dans l'intérêt de la viticulture les produits indispensables à la défense du vignoble subissent le même régime que celui des engrais, estimant qu'on ne doit pas catégoriser, quand il s'agit de produits de première nécessité indispensables à la défense judicieuse de la Production française.

Considérant la situation faite à l'agriculture comparativement à l'industrie : Nous protestons énergiquement contre l'injustice dont est victime la viticulture étant inadmissible que le vin continue à être considéré comme la bête de somme des budgets publics, Etat, communes et chemins de fer, et ce, dans l'intérêt du consommateur ;

A cet effet :

De n'affecter le droit de circulation sur les vins qu'au coefficient 6 identique à celui qui frappe tous les autres droits spécifiques, soit 9 francs, et de réduire la part du droit de circulation sur les vins afférents aux communes à celle qui est strictement nécessaire pour compenser la diminution de recettes provenant de la suppression des taxes d'octroi stipulées par la loi du 22 février 1918 et de fixer pour les vins à 1 franc par hectolitre.

Il invite les Parlementaires adhérents à notre Groupement Fédératif Agricole de se faire les défenseurs auprès des Pouvoirs Publics de ces légitimes revendications.

Exposition Internationale de Montpellier, 26 mai-26 juin 1927. — *Congrès des Carburants.* — A l'occasion de l'Exposition Internationale, un Congrès des Carburants présidé par M. Godechot, Doyen de la Faculté des Sciences, Directeur de l'Institut des Carburants, aura lieu à Montpellier du jeudi 16 au samedi 18 juin.

Cette manifestation doit intéresser tous les méridionaux, car il est possible que l'obtention d'un nouveau carburant vienne bientôt modifier les procédés de l'exploitation du vignoble en donnant à la motoculture et à la traction routière un important développement.

Pour placer le Congrès à la hauteur de sa tâche, son Comité de direction a fait appel aux notabilités scientifiques qui viendront exposer aux congressistes les résultats de leurs plus récents travaux.

Le Congrès comprendra des séances d'étude et une excursion.

Les séances d'étude débuteront par une conférence sur l'état actuel de la question des carburants.

Des rapports seront ensuite présentés sur chacune des principales questions d'actualité :

— Production des combustibles liquides de synthèse,
— Fabrication des carburants d'origine végétale,
— Obtention de l'alcool éthylique à partir des matières végétales, en particulier des sarments de vigne,
— Economie à réaliser sur la consommation des carburants par les moteurs à explosion,
— Adaptation des moteurs pour l'utilisation des carburants précédemment étudiés.

Des savants et des spécialistes ont été consultés individuellement pour les prier de vouloir bien accepter de rapporter l'une ou l'autre des questions ci-dessus. Nous ferons connaître ultérieurement le nom exact de chacun des rapporteurs.

L'excursion remportera certainement un vif succès, elle permettra en effet, aux congressistes de parcourir sous la conduite de spécialistes qualifiés l'intéressante région de Gabian où de nombreux sondages ont été exécutés et dont quelques-uns ont déjà donné des résultats pleins d'espérance.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat de l'Exposition, 16, rue de la République, à Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

Les problèmes agricoles traités par des Ingénieurs agronomes. — Sous ce titre, l'Association des Anciens Elèves de l'Institut National Agronomique, qui compte maintenant 50 années d'existence et 2.000 membres, vient de publier, en une brochure de 130 pages, seize mémoires traitant d'importants problèmes agricoles d'actualité.

Il suffira de citer les noms universellement connus de quelques-uns des auteurs : J. H. Ricard, de Monicault, Caziot, Schribaux, Hitier, Lagatu, Rolley ,Jagerschmidt, de Seyne, Dornic, Mazé, Saillard, pour indiquer l'intérêt de ces mémoires, ou chacun a mis en œuvre les fruits de sa longue expérience, les études qu'il a faites et les observations qu'il a recueillies dans la pratique.

On peut se procurer *Les Problèmes Agricoles*, au siège social de l'Association des Ingénieurs agronomes, 5, quai Voltaire, Paris (VII^e).

L'Hybridation méthodique de la vigne. — Par François Baco, ancien instituteur, hybrideur et propriétaire viticulteur-agriculteur, lauréat du Ministère de l'Agriculture, de la société des Agriculteurs de France et d'Expositions viticoles, Officier du mérite agricole. — Ouvrage broché, édition de luxe, de 30 pages de texte assez compact, format 22 cm. × 14 cm., dont sept planches, en hors-texte, contenant 50 figures inédites (toutes photographies et dessins pris « sur le vif » par l'auteur). — Prix : 4 fr., franco poste, 4 fr. 25, payable après réception, par mandat-chèque postal joint à l'envoi. — *En vente chez l'auteur*, à Labatut (Landes)

A l'usage des persones qui désirent connaître cette science et les moyens pratiques pour créer d'autres bons « Hybrides Franco-Américains producteurs directs » nécessaires pour la reconstitution du vignoble.

Quatrième propos de paysan. — Un volume 320 pages 18 × 12, 10 francs. En vente chez les principaux libraires, dans les bibliothèques de chemin de fer et chez l'auteur, Jean-Pierre, à Mauriac, par Blasimon (Gironde), franco 10,75. Le volume est envoyé sur simple demande par carte ou lettre, sans mandat.

Comme ses trois devanciers, ce volume a connu un bon succès de souscription, et il marche vivement sur les traces de son aîné dont la deuxième édition est épuisée.

C'est que son auteur, infatigable chroniqueur agricole d'un grand quotidien, n'a rien perdu de son robuste bon sens, ni de sa forte manière. Et sa popularité va grandissant, puisque la vente de ses ouvrages dépasse de beaucoup le rayon du journal auquel il collabore.

Depuis l'éleveur de la Manche jusqu'à l'institutrice de l'Ardèche, tous connaissent Jean-Pierre et suivent attentivement ses écrits. Aussi bien son courrier atteste-t-il l'intérêt de ses avis, et rares sont les agriculteurs qui n'ont pas eu, un jour ou l'autre, recours à ses conseils.

Et si ses livres lui font une si grande renommée, c'est que nul ne sait, mieux que lui, expliquer aux paysans les raisons d'agir et le secret de la réussite. Cet apostolat moderne, qui allie heureusement la pratique à la théorie, est la cause essentielle du succès des *Propos de paysan*.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Le voyage à la mode en cette saison.

Le voyage à la mode à cette époque de l'année, c'est la Route d'Hiver des Alpes, d'Aix-les-Bains-Mont Revard à Nice par autocar P.-L.-M., en trois étapes d'une journée chacune: Aix-les-Bains-Grenoble, Grenoble-Digne, Digne-Nice.

Des limousines du dernier confort, avec éclairage électrique et chauffage intérieur partent d'Aix-les-Bains les dimanche, mercredi et vendredi du 26 décembre au 28 février; tous les jours, du 1er mars au 31 mai. Les départs de Nice ont lieu les dimanche, mardi et jeudi du 23 décembre au 28 février; tous les jours, du 1er mars au 31 mai.

Les Agences et Bureaux P.-L.-M. de Renseignements, comme aussi les Agences de Voyages, délivrent des billets combinés comprenant à la fois le parcours en chemin de fer et le trajet en autocar.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** - Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant cette huitaine, réduite par un jour férié, et surtout consacrée aux inventaires de fin d'année, les transactions ont été à peu près nulles dans les Entrepôts parisiens, où les prix sont restés inchangés. Pour les quelque affaires opérées, ce sont donc toujours les taux de 188 à 190 fr. qui ont été pratiqués pour des vins rouges 8° du Midi, et ceux de 191 à 194 fr. pour des 9°. Des Algérie 11° auraient encore pu être obtenus de 210 à 220 fr. pour des 11° environ, et de 225 à 240 fr. pour des 12°. Des vins blancs, de tous cépages, ont été traités à 210 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants, qui avaient presque suspendu leurs demandes dans les derniers jours de décembre, ont de nouveau passé quelques ordres à présent que les droits sont revenus à leur ancien taux. On trouvera plus loin la

mercuriale de la Chambre syndicale des vins en gros, constatant cette diminution des droits de 10 fr. par hectolitre. Par suite, dans Paris, les dépôts et épiciers, annoncent une baisse de 0 fr. 10 par litre sur tous les vins de table.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 3 janv.	Cours du 10 janv.
8°.....	logé 7 fr.		
8 à 9°.....	le degré	Pas	8 à 9° »
9 à 10°.....	non logé	de	9 à 10° 167 à 177 fr.
11°.....	6 à 7 fr.	cote	10 à 12° 180 à 200 fr.
11 à ».....	le degré		»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		»
Blanc Bourret.....	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul.....			

La Cave Coopérative de Saint-Geniès-de-Malgoires (Gard) a vendu, le 8 janvier, 332 hectolitres de son vin rouge, titrant 9 degrés 2 au prix de 168 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave, tous frais en sus.

La Cave Coopérative intercommunale de Saint-Geniès-de-Malgoirès (Gard) a vendu le 4 janvier, 308 hectolitres de son vin rouge, titrant 9 deg. 2 au prix de 160 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, tous frais en sus.

Beaucaire. — La prétendue baisse des vins qu'a cherché à exploiter une certaine presse n'a jamais existé, du moins quant à Beaucaire. Durant tout le mois de décembre, il s'est fait des affaires, plus ou moins importantes, mais à enlèvement tout à fait immédiat. Et les prix ne sont jamais descendus au-dessous des cours cotés précédemment.

Depuis le 1er janvier, les tractations reprennent un nouvel essor. Durant cette semaine, les ventes de la Cave Coopérative se sont toutes faites à 165 fr., en hausse de 5 francs sur les derniers cours pratiqués. Pour des Vins de 9 degrés, type de la Coopérative, le coefficient de 18 fr. le degré est donc sensiblement dépassé.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 4 janv.	Cours du 11 janv.
8 1/2.....		8 à 9° 145 à 149	8 à 9° »»» à »»»
9°.....	55	9 à 10° 150 à 158	9 à 10° 160 à 180
10°.....	à	10 à 11°1/2 159 à 168	10 à 11° 1/2 »»» à »»»
11°.....	77	9 à 10° 160 à 180	9 à 10° »»» à »»»
Rosé.....	7 fr. 25 à 7 fr. 75 le d.	10 à 11° 180 à 190	10 à 12° 180 à 200
Blanc de blanc.....	8,25 à 8,00 le d.	9 à 11° 180 à 200	9 à 11° »»» à »»»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 5 janvier 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 145 à 158 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,«« ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,«« ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 185 à 190 ; rosé, »»» à »»» ; blanc, 190 à 195 ; blanc 10° 175 à 177 ;

blanc et rouge 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

La Cave Coopérative de Mudaison (Hérault) a vendu le 6 janvier, 200 hectolitres de vin rouge, titrant 8 degrés 5, au prix de 160 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, retiraison fin janvier.

A Lunel, Le Crès, Saint-Paul, 1.000 hectos rouge, 10 degrés, à 170 fr.

A Saint-Jean-de-Védas, Cave Duvergé, revente 140 hectos rouge, 9 degrés, à 160 fr.

A ces prix, ces vins ont été vendus, nus, pris sur place, tous frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 31 déc.	Cours du 7 janv.
8°		«	«
9°	Logé	Pas	165 à 170 fr.
10°	7 fr. le d.	d'affaires	170 à
11°		Pas	180 fr.
Vins rosés 8°	7,25 à 7,75 le deg.	de cote	»
Vins blancs	8 à 9,« le deg.		»

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 2 au 8 janvier 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 155 à 160 fr. ; de 9° de 160 à 170 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°, 165 à 180 fr.; picpouls et clairaittes, 20 fr. le degré. L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 8 janvier.

Vins rouges, de 9 à 12°, de 165 à 190 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 30 déc.	Cours du 6 janv.
7 à 8	7 francs		»
8 à 9°	à 7 fr. 25	140 à 150 fr.	150 à 165 fr.
9 à 10°	le degré	150 à 160 fr.	165 à 170 fr.
10 à 11°	7 fr. 75 à	160 à 170 fr.	170 à 180 fr.
11 et au-dessus	7 fr. 50 le deg.	«	«

Carcassonne. — Cote officielle des vins : semaine du 3 au 8 janv. 1927.

Vins rouges de 9 degrés, de 165 à 170 fr.; de 10 degrés, de 170 à 175 fr.; de 11 degrés, de 175 à 180 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 160 à 190 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 12°, 170 à 190 fr. l'hecto

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

Narbonne. — On nous signale la vente de la Cave de Pardeilhan, faite par M. Charles Keim, propriétaire, à la Maison Justin Pradal d'Homps, courtier F. Carbonel, au prix de 18 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1er janv.	Cours du 8 janv.
8°.....	logé	8° 142	8° 150
9°.....	7 fr. le degré	à à	à à
10°.....	non logé	12° 178 fr.	12° 190 fr.
11°.....	6 fr. 50 le deg	l'hecto	l'hecto
11 à 12°.....	Blanc		
12 à 13°.....	9 fr. le deg.		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 5 janvier. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, 145 à 157 fr.; 9 à 10°, 157 à 169 fr.; 10 à 11°, 169 à 182 fr. l'hecto ; rosé 17,50 à 18 fr. 50 le deg.; blanç 19 à 20 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 190 à 210 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. »»» à «««« francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Malgré que nous nous trouvions en période d'inventaire, on nous signale des achats assez intéressants dans la région des Graves en vins blancs 1926 de Saint-Salin et de Saint-Morillon. On note aussi une demande un peu active de vins ordinaires pour lesquels on enregistre une hausse des prix. Les prix suivants sont actuellement pratiqués pour les vins ordinaires, les rouges de 1.630 à 1.800 francs le tonneau nu et les blancs de 1.700 à 1.900 francs.

VAR. **Plan-de-la-Tour**, 4 janvier. — Pas d'acheteurs de vin depuis quelques semaines une seule vente a été faite à 180 fr. l'hectolitre.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. courtiers ass.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 525 à 675 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, de 550 à 560 fr. ; de Blois. de 530 à 540 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 31 décembre 1926.
Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.
Toutes qualités réunies, le degré, 15 fr. 50 à 16 fr. 25.

Vin blanc :
De raisins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré.
De raisins blancs, le degré, de »» fr. à »» fr.
Vins de distillerie, le degré «« fr. »».
Nus, quai Alger.

Oran. — 31 décembre 1926. — Vin rouge, 14 à 15 fr. le degr.; supérieur, 15 à 16 fr.; rosé, 15 à 16 fr. 50 ; blanc, 16 à 16 fr. 50 le deg. Nu, à la propriété.

Alcools

Béziers. — Alcool rectifié extra neutre, 96 à 97°, 1280 à 1290 fr. les 100 deg. Alcool simple rectification, 92 à 94°, 1250 fr. les 100 degrés.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à «««« fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»»» à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, »»»» fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 538 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 1000 à 1010 fr. ; 3/6 de marc, 86°, «««« fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 555 à 560 fr.

Tartres

Marché de Béziers du 7 janvier 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	4 fr. 80 le degré bitartrate.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	2 fr. 80 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. —
— — au-dessus.....	« fr. »» à 3 fr. 25 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	6 fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché plus actif pour les lies, calme pour les tartres.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 11 janvier 1927.

	janvier	février	4 de mars
	—	—	—
Blé	170 P.	170 P.	167-167,50 P
Seigle.....	136 N.	136 N.	136 N.
Avoine noire.	109,50 V.	109 P.	110,25 P.
Avoine.....	107 N.	105 N.	106 N

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 210 à 215 fr.
Blé dur 2e choix, 190 à 195 fr.
Orge colon, 126 à 128 fr.
Orge marchande, 122 à 123 fr.
Avoine d'Algérie, 124 à 126 fr.

Divers

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 160 à 170 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 160 à 170 fr. ; sulfate potasse 48/52, 117 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 305 à 355 fr. ; sulfate cuivre neige, 375 à 385 fr. ; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 2 au Samedi 8 janvier 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Nantes						
Dimanche	8	—3	»	»	«	»
Lundi	7	1	«	7	«	10
Mardi	4	2	»	9	3	»
Mercredi	»	3	11	10	»	5
Jeudi	»	»	12	7	»	3
Vendredi	11	8	»	»	6	»
Samedi	11	5	9	0	3	»
Total	33	13	191	111	16	111
Rochefort						
Dimanche	4	3	«	»	»	»
Lundi	4	1	10	9	«	1
Mardi	6	4	10	9	»	»
Mercredi	7	5	11	10	»	3
Jeudi	»	»	11	5	»	2.3
Vendredi	10	3	»	»	22	»
Samedi	8	8	6	1	5	»
Total	39	25	48	39	27	61.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche	—1	—2	»	»	«	»
Lundi	0	—2	11	5	»	2
Mardi	0	—1	9	8	»	»
Mercredi	6	1	10	7	0.4	1.1
Jeudi	»	»	12	«	»	»
Vendredi	7	3	»	»	14	»
Samedi	9	2	9	—3	3	»
Total	36	—56	169	93	26.4	5.2
Bordeaux						
Dimanche	2	5	»	»	»	»
Lundi	0	—1	13	6	»	9
Mardi	8	3	11	6	7	2
Mercredi	10	1	12	3	5	3
Jeudi	»	»	14	4	»	»
Vendredi	12	8	»	»	7	»
Samedi	12	4	7	6	5.2	»
Total	101	15	256	138	29.6	47.5
Toulouse						
Dimanche	5	3	»	»	»	«
Lundi	5	4	12	5	«	8.5
Mardi	7	4	9	7	1	12
Mercredi	7	»	11	7	»	»
Jeudi	»	»	11	6	»	»
Vendredi	11	»	»	»	»	»
Samedi	11	0	14	—2	8	»
Total	121	17	261	74	21.7	21.6
Perpignan						
Dimanche	19	5	»	»	»	»
Lundi	16	5	14	7	»	7.5
Mardi	16	6	12	9	1	0.2
Mercredi	10	4	14	10	3	»
Jeudi	»	»	13	8	»	»
Vendredi	16	3	»	»	»	»
Samedi	16	6	18	2	«	«
Total	206	71	309	116	11	7.7

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Mourmelon						
Dimanche	2	0	«	»	0.1	»
Lundi	3	—2	7	5	«	9.2
Mardi	0	0	7	5	4	3
Mercredi	4	—1	8	6	»	6
Jeudi	»	»	9	4	»	5
Vendredi	6	6	»	«	17	»
Samedi	7	1	8	0	2	»
Total	32	—26	170	67	33.5	34.1
Besançon						
Dimanche	3	—6	»	»	»	«
Lundi	»	»	»	3	»	»
Mardi	3	2	»	3	»	»
Mercredi	4	—1	»	5	4	»
Jeudi	»	«	8	4	»	»
Vendredi	5	2	»	»	7	»
Samedi	7	2	7	—3	»	«
Total	33	—56	89	88	12	«
Lyon						
Dimanche	1	0	»	»	0.3	»
Lundi	0	0	12	5	«	7
Mardi	7	2	8	4	4	6
Mercredi	6	—1	8	3	5.2	0.6
Jeudi	«	»	8	5	»	2
Vendredi	7	6	»	»	8	»
Samedi	7	3	7	—4	6	»
Total	41	—39	189	92	28.6	58.5
Marseille						
Dimanche	12	—1		»	»	»
Lundi	8	5	12	3	2	0.6
Mardi	16	7	11	2	7	»
Mercredi	9	4	13	6	»	»
Jeudi	«	«	14	3	«	»
Vendredi	12	1	»	«	«	»
Samedi	14	4	11	—2	0.1	»
Total	172	13	249	83	12.1	0.6
Montpellier						
Dimanche	7.5	—3.9	13.1	9.5	0.4	2.3
Lundi	9.9	4.9	12.5	7.2	0.9	»
Mardi	9.3	5.3	14.5	4.7	»	»
Mercredi	8.9	4.0	17.9	8.1	»	«
Jeudi	14.3	0.9	15.5	7.9	«	«
Vendredi	13.9	7.9	13.5	1.2	»	»
Samedi	11.9	5.5	12.1	—0.3	»	«
Total	201.7	40.3	310.4	130.6	32.6	3.7
Alger						
Dimanche	14	13	»	»	«	»
Lundi	17	12	17	14	5	«
Mardi	14	13	»	»	»	«
Mercredi	13	24	15	10	14	»
Jeudi	«	»	»	9	»	»
Vendredi	11	7	»	«	»	«
Samedi	12	11	12	9	3	«
Total	214	162	128	100	65	»

Observations. — Hiver.